

BETTINA MATTHAEI

# THAILAND

Rezepte gegen das Fernweh

KÜCHENRATGEBER



GU



Mit kostenloser App zum  
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

Kokosfleisch abziehen.

## **ÖLE IN DER THAI-KÜCHE**

Traditionell kocht man in Thailand mit Erdnussöl. Da es relativ neutral im Geschmack ist, können Sie auch Raps- oder Sonnenblumenöl verwenden.

## **PALMZUCKER**

Die karamellartig schmeckende braune Substanz wird aus dem zuckerhaltigen Saft verschiedener Palmenarten gewonnen. Es gibt Palmzucker gepresst in Stücken, die sich gut im Mörser zerstampfen lassen. Das Reiben ist eher

mühsam, es gibt ihn aber auch gemahlen. Ersatzweise einfach Rohrzucker verwenden.

## **REISESSIG**

Wenn ich von Reissessig spreche, meine ich die helle, milde Sorte mit wenig Säure (5 - 6 %). Daneben gibt es dunkle chinesische Sorten, den braunen süßen Reissessig und den dunkelbraunen »Chinkiang Vinegar«.



## SCHLANGENBOHNEN

Die 80 - 90 cm langen  
Schlangenbohnen sind zart und

können roh in Salate gemischt oder kurz im Wok gegart werden. Falls man ersatzweise Brech- oder Keniabohnen nimmt, sollte man sie zuvor unbedingt blanchieren.



## SCHNITTKNOBLAUCH

Die flachen Stiele schmecken